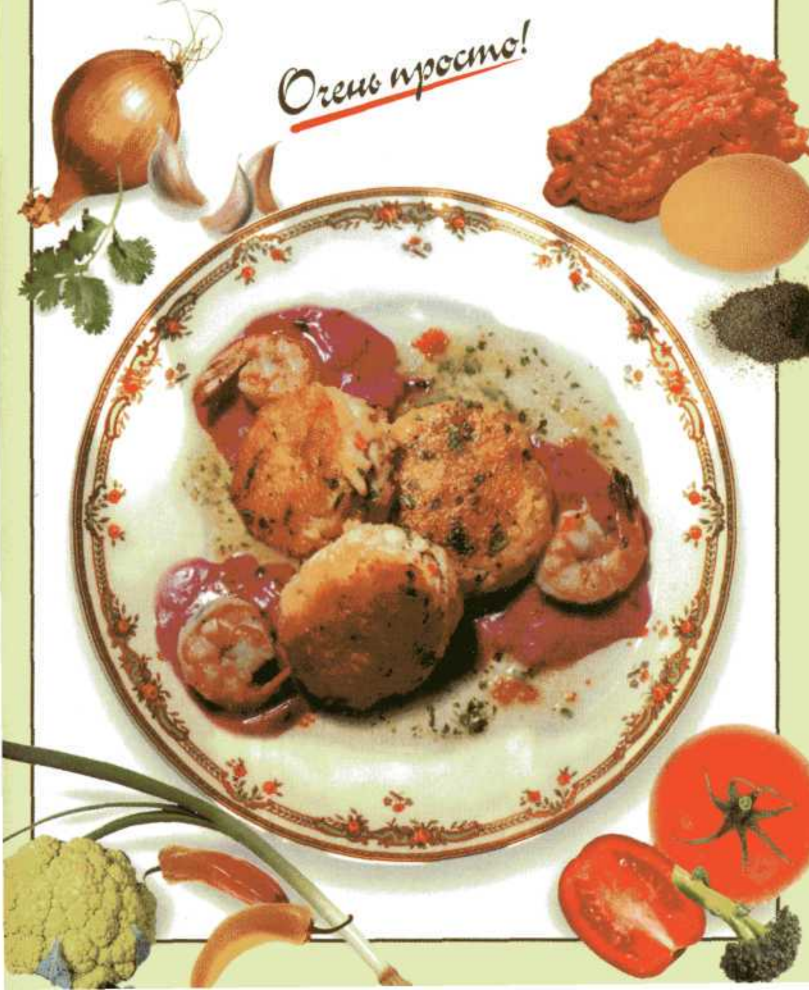
КОТЛЕТЫ И БИТОЧКИ

Очень просто!



ББК 36.991
. К 73

Составитель *В. М. Рошаль*

К 73 **Котлеты** и биточки / Сост. В. М. Рошаль. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. — 64 с.

ISBN 978-5-699-00052-4

Котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, кнели, клецки — все это изделия из рубленого мяса. Все они чем-то похожи друг на друга, но отличия в форме и размере, технологии приготовления, количестве и составе добавок в мясной фарш обусловливают различия их вкуса и аромата.

Наша книга поможет вам открыть для себя некоторые секреты приготовления котлет, биточков, рубленых шницелей и т.п.

ISBN 978-5-699-00052-4

Предисловие

Молотое мясо очень часто используют для того, чтобы смягчить консистенцию и ускорить приготовление мясных блюд. Мясо для такого рода изделий очень мелко рубят или пропускают через мясорубку, или отбивают металлическими молотками до такой степени, что оно превращается в пюреобразное, тончайшее суфле. Из молотого мяса можно изготовлять различные виды блюд: фрикадельки, мясные кнели, клецки, котлеты, биточки, люля-кебабы, шницели и др. Реальные их отличия – чисто внешние. Котлеты делают овальными, продолговатой формы. Биточки (битки) – практически те же самые котлеты, но меньших размеров и не овальные, а круглые. Кроме того, битки делают более жирными. Тефтели и фрикадельки – небольшие шарики из мяса. Кебабы обычно делаются в виде сосисок или колбасок. Рубленый шницель – более крупная котлета (вес стандартного шницеля – около 100 г, котлеты – 50–60 г).

Чем мельче молотое мясо, чем оно влажнее, тем легче из него лепится то или иное изделие. Слепленные из тонкого мясного фарша изделия тем прочнее держатся, чем они меньше по размерам. Поэтому изделия из молотого мяса подразделяются на два вида.

Первый вид включает в себя все, что делается из очень тонко смолотого мяса и имеет форму шарика небольших размеров (величиной со сливу, вишню, малину), такие изделия как бы самосклеиваются и не рассыпаются, не разваливаются. Чтобы усилить эту связь, обычно добавляют в такой фарш еще муку или яйцо (а чаще всего – и



то и другое). В силу значительной клейкости все такие изделия не нуждаются в покрытии, панировке, а потому прямо по изготовлении опускаются в крутой кипяток и там быстро фиксируются (завариваются). Так готовят фрикадельки (твердые шарики из фарша), кнели и клецки (полужидкий фарш, который берут ложечкой). Все они быстро (за 5–10 мин) отвариваются в воде и не нуждаются в обжаривании и иных операциях.

Если же такой мясной тонкий фарш смешать с небольшим количеством отварного риса или манной крупы, то получатся так называемые крокеты – небольшие, величиной со сливу шарики, которые можно и отваривать, и обжаривать.

Если в крокеты помимо риса добавить еще и томатный сок, лук, чеснок и яичный белок для лучшего связывания, то получатся так называемые тефтели – шарики величиной со среднюю сливу, подвергающиеся панировке и легкому обжариванию (1–2 мин), а затем уже отвариванию или тушению (5–12 мин).

Второй вид – изделия из более грубо смолотого фарша (котлеты, битки, кебабы, кюфта), которые должны быть запанированы еще в сыром виде, а затем основательно обжарены, а иногда после обжаривания еще и сварены или запечены. Размер этих изделий – 5–6 см в ширину и 8–12 см в длину или, как у люля-кебаба, 2 см в диаметре и до 20–22 см в длину.

Для изделий из рубленого мяса можно брать говядину (кострец, огузок), телятину, свинину, баранину, мясо домашней птицы. Иногда делают смешанный фарш, что придает готовым изделиям особый вкус и аромат.

Пожалуй, самое популярное в России блюдо из рубленого мяса – котлеты. Они должны быть сочными, обладать выраженным мясным, приятным вкусом. Чтобы сохранить прочность мясного фарша в котлетах длиной 10 см при добавлении в этот фарш еще лука и чеснока в сыром виде, а также придать котлетам хороший вкус,

требуется ввести в фарш значительную дозу связывающего вещества, роль которого выполняет мякиш белого хлеба, заваренный кипящим молоком. Но чтобы хлеб ни по запаху, ни по вкусу, ни по консистенции в мясной котлете не чувствовался, необходимо, во-первых, брать его не очень много, а во-вторых, тщательно перемешивать с мясным фаршем. На 1 кг чистого мясного фарша следует брать примерно 400–600 г мякиша белого хлеба.

Яйцо добавлять в котлетный фарш не рекомендуется. Во-первых, яйцо делает фарш после тепловой обработки жестче, лишает котлету необходимой нежности; во-вторых, оно сильно поглощает приятный и нежный аромат жареного мяса. Однако существуют рецепты котлет, все же предусматривающие добавление яиц в фарш.

Для усиления нежности мяса и его сочности в котлеты добавляют свиной почечный жир в виде фарша.

Иногда внутрь котлеты кладут крепко замороженное сливочное масло.

При формовании котлеты нужной порции фарша придают на доске или ладони форму широкой плоской лепешки толщиной 1 см. Положив внутрь ее масло или лед, лепешку складывают так, чтобы края ее завертывались внутрь, а в середине обязательно осталось пустое пространство. Именно сюда, в эту полость, и должны стекаться все соки котлеты при ее нагревании, а не «убегать» из котлеты на сковороду.

После того как котлеты сформована, ее, как правило, плотно панируют: сначала обмазывают кисточкой взбитым белком, затем обваливают в муке.

На сковороду котлету кладут той стороной, которой была загнута внутрь, чтобы шов прожарился в первую же минуту. Кладут котлету в раскаленное масло, а спустя 1–1,5 мин уменьшают нагрев и жарят на умеренном огне, следя, чтобы котлета не прорвалась и сок из нее не вытек (трещины быстро замазывают взбитым желтком).



Котлеты жарят до тех пор, пока не образуется поджаристая корочка, после чего их переворачивают и обжаривают с другой стороны.

Котлеты или биточки весом свыше 50–60 г следует дожаривать в духовке.

Весь процесс жаренья длится в среднем 12–15 мин, при этом 8–10 мин изделия жарятся на плите и 4–5 мин – в духовке.

Перед подачей котлеты выкладывают на тарелку или блюдо, рядом помещают гарнир и поливают маслом или соусом по вкусу.

Обычный гарнир для изделий из рубленого мяса – картофель отварной или жареный, картофельное пюре, отварные овощи в масле, тушеная капуста либо сложный гарнир, а также рассыпчатые каши, огурцы и помидоры свежие и консервированные.

РУБЛЕНЫЕ БИФШТЕКСЫ

Бифштекс рубленый

700 г говядины, 100 г шпика, 1 яйцо, 40 мл молока, 40 г животного жира, 25 г сливочного масла, зелень, черный молотый перец, соль.

Зачищенное от сухожилий мясо и внутренний говяжий или свиной жир или шпик пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец, воду или молоко (130 мл на 1 кг мяса) и перемешать. Добавить сырое яйцо.

Из приготовленной измельченной массы сформовать небольшие бифштексы и, не панируя их в молотых сухарях, поджарить.

Готовый бифштекс положить на блюдо, полить растопленным маслом и мясным соком. Посыпать зеленью петрушки или укропом. Гарнировать картофелем, овощным или сложным гарниром.

Бифштекс рубленый с яичницей-глазуньей

600 г говядины, 100 г внутреннего говяжьего сала, 25 г сливочного масла, 40 г животного жира, 5 яиц, зелень, перец, соль.

Бифштекс приготовить, как описано в предыдущем рецепте, но при подаче на мясо положить яичницу-глазунью, приготовленную из 4 яиц.

Бифштекс из телятины

400 г рубленой телятины, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ломтик (мякиш) белого хлеба, 5–6 ст. ложек молока, 1 яйцо, жир, черный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Измельчить на терке луковицу и положить в кастрюлю с сильно нагретым сливочным маслом. В рубленую телятину положить лук с маслом, ломтик (только мякиш) белого хлеба, замоченного в молоке, яйцо, соль и черный перец. Смесь тщательно вымешать и оформить из нее 6 плоских бифштексов. Подготовленные бифштексы положить на сковороду с сильно нагретым жиром и обжарить. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир можно подать картофельное пюре.

Бифштекс по-гамбургски

500 г рубленой телятины, 2–3 ст. ложки молока, черный молотый перец, 1 ст. ложка измельченного лука, 1–1,5 ч. ложки (без верха) горчицы, 1 ч. ложка (без верха) соли.

В рубленую телятину положить соль, немного черного перца, измельченный лук, добавить молоко и горчицу. Смесь тщательно вымешать и разделать из нее



4–5 плоских бифштексов. Обжарить их с двух сторон на решетке. Подать горячими. На гарнир можно предложить нарезанные небольшими кружочками красные помидоры, лук и картофельную стружку (или жареный картофель).

Провансальский бифштекс

500 г рубленой телятины, 100 г свежих грибов, 1 яйцо, черный молотый перец, мука, жир, соль.

Грибы очистить, промыть, мелко нарезать и соединить с рубленой телятиной. Прибавить яйцо, соль и черный перец по вкусу. Смесь хорошо перемешать и разделать из нее 6 бифштексов продолговатой формы. Бифштексы обвалять в муке, положить на разогретую сковороду с жиром и обжарить.

На гарнир можно подать отварные овощи, заправленные спассерованной в масле мукой.

РУБЛЕНЫЕ ШНИЦЕЛИ

Шницель рубленый

500 г говядины, 75 г шпика или внутреннего говяжьего сала, 1 яйцо, 75 г белых сухарей, 75 г топленого масла, 50 мл молока, черный молотый перец, соль.

Из мяса, подготовленного так же, как для бифштекса рубленого (см. с. 7), но без добавления в котлетную массу яйца. Сформовать лепешки овальной формы, толщиной 7–8 мм, по одной штуке на порцию, посолить, посыпать небольшим количеством молотого перца, смочить в яйце и запанировать в крошках белого хлеба или молотых просеянных сухарях. Жарить на шпике или сале. При подаче полить растопленным маслом.

Подать с жареным картофелем или сложным овощным гарниром.

Шницель рубленый с рисом

400–450 г говядины, 50 г риса, 1 яйцо, 40 мл молока, 75 г репчатого лука, 75 г топленого масла, 50 г сыра, 25 г белого хлеба, черный молотый перец, зелень петрушки, соль.



Сырую мякоть говядины пропустить вместе с сырым репчатым луком два раза через мясорубку, добавить холодный отварной рис, измельченную зелень петрушки, соль, перец, немного воды или молока, сырое яйцо и все хорошо перемешать.

Приготовленную котлетную массу разделать на лепешки овальной формы толщиной 7–8 мм, запанировать в твердом сыре, смешанном с крошками пшеничного хлеба, и жарить на масле.

Подать можно с жареным картофелем и украсить долькой лимона.

Шницель рубленый с яичницей-глазуньей

750–800 г рубленой говядины, 3 луковицы, 2 ст. ложки жира, 3 яйца (еще несколько яиц: на гарнир и смачивание), лавровый лист, мука, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Лук очень мелко нарезать и спассеровать с разогретым жиром. Спассерованный лук снять с огня и соединить с рубленым мясом.

Добавить 3 яйца, измельченный в порошок лавровый лист, соль и черный перец.

Смесь хорошо размешать и выдержать 1–2 ч, после чего разделать из нее большие котлеты круглой или продолговатой формы.

Подготовленные котлеты обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, вторично смочить во взбитом яйце и обжарить с обеих сторон.

Приготовить яичницу-глазунью из расчета по 1 яйцу на шницель; если шницели небольшого размера, на два шницеля – 1 яйцо.

На гарнир можно подать заправленные маслом зеленый горошек и фасоль, жареный картофель, жареные красные помидоры, рис и др.

Шницель рубленый из телятины

500 г телятины, 50 мл молока, 1 яйцо, 25 г пшеничной муки, 100 г нутряного жира или шпика, 25 г сливочного масла, 250 мл мясного сока, 35 г говяжьего жира для жарки, черный молотый перец, соль.

Телятину пропустить через мясорубку вместе с нутряным жиром или свиным салом (шпиком), посолить, прибавить яйцо, молоко, перец и все хорошо перемешать. Приготовленную котлетную массу разделать на лепешки овальной формы толщиной 5–7 мм. За 10 мин до подачи запанировать изделия в пшеничной муке и немедленно жарить на сковороде или в сотейнике с говяжьим жиром до образования на поверхности шницеля с обеих его сторон поджаристой корочки.

При подаче полить шницель растопленным маслом и мясным соком, образовавшимся при жаренье. На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре или отварные макароны, огурцы, помидоры и т. п.

Шницель рубленый в сухарях

500 г телятины, 50 мл молока, 1–2 яйца, 75 г жира (в фарш), 25 г сливочного масла, 50 г животного жира для жарки, 75 г белых сухарей, 25 г каперсов, $^1/_2$ лимона, мука, зелень, черный молотый перец, соль.



Телятину, пропущенную через мясорубку и заправленную так же, как для шницеля рубленого (см. предыдущий рецепт), разделать на тонкие лепешки овальной формы (1–2 на порцию). Обсыпать лепешки пшеничной мукой, смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в молотых сухарях. За 10 мин до подачи поджарить шницель на жире. На шницель можно положить также каперсы с лимонной цедрой и ломтик лимона с зеленью петрушки.

Подавать с жареным картофелем или овощным гарниром.

Шницель из рубленой свинины

600 г свинины, 50 мл воды, 1 яйцо, 75 г белых сухарей, 75 г свиного сала, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить холодную воду, перец (хлеб не добавлять). Сформовать лепешки овальной формы толщиной 6–7 мм, посолить, посыпать перцем, смочить их взбитым сырым яйцом и запанировать в молотых сухарях.

Перед подачей поджарить шницель на сковороде с жиром с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Подать с жареным картофелем, тушеной капустой или отварными макаронами, или фасолью, заправленными томатным соусом.

Шницель из кролика, запеченный под соусом

400 г мякоти кролика, 40 г внутреннего свиного сала, 100 мл молока, 25 г свиного сала для жарки,



40 г сливочного масла, 500 г стручков фасоли или зеленого горошка, 40 г сыра, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 1 л молока, 100 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла, соль.

Мякоть задних ножек и почечной части кролика пропустить через мясорубку вместе с внутренним свиным салом, добавить молоко, посолить и хорошо перемешать. Разделать на круглые или овальные лепешки толщиной 5–6 мм и поджарить их на жире с обеих сторон. На блюдо или порционную сковороду положить ровным слоем вареные стручки фасоли, заправленные маслом, или зеленый горошек, а сверху – обжаренное мясо. Все залить горячим молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в хорошо нагретой духовке до образования на поверхности соуса румяной корочки.

Молочный соус приготовить так: муку, пассерованную на масле, развести горячим молоком, непрерывно помешивая, положить соль. Можно добавить яичные желтки (2–3 шт.).

Так же можно готовить шницель, запеченный с фасолью в молочном соусе, отварными макаронами, жареными кабачками, брюссельской капустой, картофельным пюре и т. п.

Подать шницель на той же сковороде, на которой он запекался.

КОТЛЕТЫ

Мясные котлеты

Котлеты «Нежные»

500 г молотого мяса, 100 г черствой булки, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, $^1/_2$ стакана молока, 40 г сливочного масла или маргарина, 40 г пшеничной муки, соль, черный молотый перец.

Фарш смешать с вымоченной и отжатой булкой, соединить с рубленым и поджаренным в масле луком, добавить яйца, взбитые с молоком, соль, перец. Все перемешать, разделить на 10–12 продолговатых котлет. Обвалять в муке, жарить до образования румяной корочки.

Котлеты с молочным соусом

500 г мяса (мякоти), 125 г белого хлеба, 2 ст. ложки натертого сыра, 1 ст. ложка пшеничной муки, $^1/_2$ стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла.

Из мясного фарша с добавлением вымоченного в воде хлеба разделать котлеты и положить их на



сковороду, смазанную маслом. Затем сверху, вдоль каждой котлеты по всей ее длине, чайной ложкой сделать углубление, заполнить его густым молочным соусом из пассерованной на масле муки, разведенной молоком. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 20 мин. Котлеты полить маслом и соком, получившимся при запекании.

Котлеты с добавлением яиц

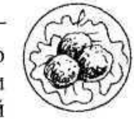
500 г рубленого мяса (говядины), 2 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 луковица, панировочные сухари или мука, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

В рубленое мясо положить 2 ломтика белого хлеба, предварительно замоченного в воде и хорошо отжатого, яйца, рубленый лук, зелень петрушки, соль и перец. Мясной фарш перемешать и выдержать около 1 ч. Затем разделать из него большие котлеты продолговатой формы, обвалять их в сухарях или муке, смочить во взбитом яйце, положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить.

Подать котлеты можно с жареным картофелем, зеленым горошком с маслом, целыми красными помидорами или с круглым сладким перцем (из соленья).

Котлеты, приготовленные в духовке (Бельгия)

500 г рубленого мяса, 1 небольшой ломтик белого хлеба (мякиш), 3–4 крупных зубчика чеснока, 1 яйцо, $^{1}/_{2}$ л светлого пива, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, черный молотый перец, соль.



В рубленое мясо положить ломтик (только мякиш), предварительно замоченного в воде или молоке и отжатого хлеба, мелко нарезанный чеснок, яйцо, соль и перец. Смесь тщательно вымешать и разделать из нее котлеты величиной с яйцо. Уложить их на смазанный маслом противень и запекать в течение 15 мин в духовке. После этого залить их большей частью пива и снова запечь в течение 15 мин.

Готовые котлеты вынуть, а в образовавшийся на противне соус добавить масло, муку и еще немного пива. Поставить соус на огонь и варить до тех пор, пока он не загустеет. Этим соусом залить котлеты и подать к столу.



Котлеты из припущенного мяса и картофеля

600 г говядины, 750 г картофеля, 75 г репчатого лука, по 25 г моркови и корня петрушки, 1 яйцо, 60 г белых сухарей, 75 г топленого масла, 75 г сметаны, 75 г томата-пюре, 15 г пшеничной муки, черный молотый перец, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Говядину припустить в небольшом количестве воды или бульона с добавлением части лука, моркови, корня петрушки и лаврового листа. Картофель сварить в кожуре и очистить.

Припущенное мясо и вареный картофель, сырой репчатый лук пропустить через мясорубку, посолить, добавить перец, сырое яйцо, все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Из полученной массы сформовать котлеты (по 2 на порцию), запанировать в молотых сухарях, обжарить на сковороде с жиром и поставить на 5 мин в духовку. Бульон, в котором припускалось мясо, процедить и приготовить на нем соус с добавлением

сметаны и томата-пюре. Котлеты полить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из мясного фарша и картофеля

500 г фарша, 1 кг картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, рис, тмин, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Фарш хорошо перемешать с отварным и протертым через сито картофелем, добавить перец, соль, тмин, яйца, сыр, хорошо перемешать, накрыть салфеткой и оставить в прохладном месте на 15–20 мин. Разделать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить на разогретом жире.

Подать котлеты горячими. На гарнир – отварной рис, поджаренный в масле, и салат из краснокочанной капусты, заправленной лимонным соком и подсолнечным маслом.

Котлеты с рисом и капустой (Уругвай)

500 г рубленой говядины, 1 луковица, 2 помидора, 1 стручок острого перца, 1 пучок петрушки, 4–5 зубчиков чеснока, 1 ломтик белого хлеба (мякиш), 2 яичных желтка, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки риса, 1 кочан капусты, 3 ст. ложки жира, мускат, черный молотый перец, соль.

В сильно разогретом жире обжарить репчатый лук, помидоры, измельченные на терке, и мелко нарезанный стручок острого перца. Добавить соль, черный перец, пучок мелко нарезанной зелени петрушки, рубленую говядину, растертый чеснок, мускатный орех, щепотку



соли, ломтик (только мякиш) хлеба, предварительно замоченный в бульоне, желтки и 1 ст. ложку муки. Хорошо размешать полученную котлетную массу, сформовать из нее шарики, обвалять в муке и опустить в кастрюлю с 5 стаканами кипящего бульона (из концентрата). Доведя котлеты до полуготовности, добавить промытый рис, нашинкованную капусту и тушить, пока вода не выпарится.

Котлеты по-стамбульски

200 г говядины, 100 г жирной баранины, 1 луковица, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 1 ломтик белого хлеба, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка изюма, 1 яйцо, душистый молотый перец, черный молотый перец, тмин, зелень петрушки, жир для жаренья, соль.

Пропустить мясо через мясорубку. Затем еще раз пропустить через мясорубку, добавив картофель, морковь, лук и предварительно замоченный в молоке хлеб. Смешать массу со специями (черный и душистый перец, тмин), солью, нарезанной зеленью петрушки и сформовать 8 небольших котлет (по 4 котлеты на порцию), поместив в середину каждой по 2 изюминки. Обмакнуть котлеты во взбитое яйцо, обвалять в муке и обжарить в разогретом фритюре.

Котлеты с помидорами (Египет)

500—550 г говядины или телятины, 3 яйца, панировочные сухари, 4—5 помидоров, жир (желательно говяжий), черный молотый перец, соль.



К молотому мясу прибавить 2 яйца, соль, перец, все перемешать. Из полученной котлетной массы сформовать котлеты в виде колбасок (длиной 6–7 см), обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и поджарить в сильно разогретом жире.

Процедить в кастрюлю сок спелых помидоров, опустить туда поджаренные котлеты, накрыть крышкой и тушить на слабом огне, пока вода не выпарится.

Котлеты мясные паровые

4 порции: 400 г мяса, 40 г сухого белого хлеба, 1 яйцо, 2 ч. ложки сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки соли, зелень укропа.

Мясо нежирной говядины промыть, нарезать небольшими кусочками, добавить размоченный в воде белый хлеб, яйцо и все пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу хорошо размешать, подливая понемногу холодную воду, разделить на две равные части, придать форму котлеты. Котлеты положить на паровую решетку, опустить в кастрюлю с водой (воды налить столько, чтобы она достигала решетки), накрыть крышкой и варить до готовности.

Готовые котлеты положить в тарелку и посыпать рубленой зеленью.

Котлеты мясные паровые с рисом

4 порции: 400 г мяса, 4 ст. ложки риса, 2 ст. ложки воды, 2 ст. ложки сливочного масла, $^1/_2$ ч. ложки соли.



Говяжье мясо зачистить от пленок, жира и сухожилий, промыть холодной водой, трижды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

Рис промыть и отварить, затем охладить, протереть через сито, соединить с мясом, добавить соль, немного воды, вымешать и разделить на 3 части.

Руки смочить в воде и сделать котлеты, положить их на паровую решетку. Решетку с котлетами поместить в сотейник с небольшим количеством воды, накрыть крышкой и варить на пару до готовности. Готовые котлеты полить растопленным сливочным маслом.

Котлеты мясные паровые с зеленым горошком

500 г мяса, 80 г белого хлеба, 1 банка (350–400 г) консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки сливочного масла, $^3/_4$ стакана молока, 2 яйца, зелень, соль.

Говядину или нежирную свинину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками, добавить намоченный в молоке хлеб и пропустить через мясорубку. К мясу добавить соль, сырое яйцо и хорошо взбить, разделить на 12 небольших котлет и сварить их на пару.

Подавать к столу котлеты с зеленым горошком, разогретым в сливочном масле и бульоне, посыпать зеленью.

Котлеты из рубленой телятины паровые

800 г телятины, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 75 г сливочного масла, 20 г пшеничной муки,

1 лимон, 1 яичный желток, 50 г шампиньонов, бульон (по желанию), соль.

Из мякоти лопатки, шеи, а также мелких кусков и обрезков, получаемых при обработке телятины, приготовить котлетную массу и сформовать из нее котлеты. Изделия, не панируя в сухарях или муке, уложить в смазанный маслом сотейник, добавить немного бульона, лимонного сока, посолить, положить часть сливочного масла, закрыть посуду крышкой и припускать 15–20 мин.

Из бульона, в котором припускались котлеты, и муки, спассерованной со сливочным маслом, приготовить белый соус, в который добавить сырой яичный желток и оставшееся сливочное масло или сливки, посолить, затем процедить. В соус можно положить вареные нарезанные ломтиками шампиньоны.

Подать котлеты политыми соусом с рассыпчатой рисовой кашей, зеленым горошком, стручками фасоли, цветной или брюссельской капустой в масле или с овощным сложным гарниром.

Котлеты рубленые из телятины, свинины или кролика

1 кг мякоти телятины, свинины или кролика, 250 г белого хлеба без корок в фарш и 250 г для панировки (или 150 г панировочных сухарей), $1\,{}^1/_2$–2 стакана молока, ${}^1/_2$ стакана молока для гарнира, по 500 г моркови и брюквы, 600 г картофеля, 150 г сушеного зеленого горошка, 100 г жира или топленого масла, 100 г сливочного масла, 50 г укропа или 100 г зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мякоть телятины, свинины или кролика обмыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками, пропустить



через мясорубку, добавить соль и замоченный (на 20–30 мин) в воде или молоке и слегка отжатый белый хлеб. Все перемешать и вторично пропустить через мясорубку. В полученную массу влить воду, молоко или холодный бульон, а также положить размягченное или растопленное сливочное масло, молотый перец и соль.

Разделать полученную массу на котлеты и запанировать их в крошках мякиша черствого белого хлеба, просеянного через решето, или в сухарях.

За 20–25 мин до подачи блюда к столу котлеты обжарить на раскаленной сковороде с жиром или топленым маслом, накрыть крышкой и на слабом огне плиты или в духовке (без крышки) довести до готовности.

При подаче котлеты положить на тарелки, полить растопленным маслом, рядом положить гарнир: тушенные в молоке морковь и брюкву, отварной зеленый горошек, жареный картофель; сбоку подлить прокипяченный с бульоном сок со сковороды, посыпать укропом или зеленью петрушки.

Котлеты домашние

300 г говядины (мякоти), 200 г свинины, 2 луковицы, 3 ломтика булки, 2 ст. ложки жира для жаренья, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо, репчатый лук и размоченную в молоке булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, вымешать и сформовать котлеты, обжарить их в разогретом жире до образования румяной корочки. Затем сложить котлеты в сковороду, закрыть крышкой и на 10–15 мин поставить в разогретую духовку.



Подавать можно с огурцами и помидорами, зеленым салатом, зеленью петрушки, укропа, консервированной алычой.

Клопсы в винном соусе

1 кг говядины, 300 г свинины, 2 яичных желтка, 200 г булки, 1 луковица, $^{1}/_{2}$ лимона, $^{1}/_{2}$ стакана вина, 2 куска сахара, мука, масло, черный молотый перец, соль.

Мясо, лук мелко порубить, прибавить желтки, вымоченную в воде (или молоке) и отжатую булку, перец, соль, смешать, сделать клопсы – овальные котлеты. Посыпать их мукой, слегка обжарить в масле, сложить в кастрюлю, влить бульон, чтобы только покрыть клопсы, добавить лимон, вино, сахар, горсть тертой булки. Тушить 10–20 мин.

Котлеты из баранины с картофелем

750 г баранины, 2 клубня картофеля, 1–2 луковицы, 2 сладких перца, 1 красный помидор, 3–4 яйца, 1–3 ст. ложки зелени петрушки, мука, черный молотый перец, соль.

Баранину пропустить через мясорубку, посолить и посыпать черным перцем по вкусу, добавить сырой натертый на терке картофель и репчатый лук, сладкий перец, помидор (перец и помидор предварительно очистить от семян и мелко нарезать), 2–3 яйца и мелко нарезанную зелень петрушки. Фарш хорошо переме-



шать и сформовать из него котлеты продолговатой формы. Каждую котлету смочить во взбитом яйце, обвалять в муке; снова смочить в яйце, после чего хорошо обжарить с обеих сторон на не очень сильном огне.

На гарнир к котлетам можно подать жареный картофель, тушенную в масле морковь и зеленый салат.

Котлеты из молодой баранины с сыром

500 г баранины, 150 г сыра (желательно твердых сортов), черный молотый перец, соль.

К молотому мясу добавить измельченный на мелкой терке сыр, соль и черный перец по вкусу. Выдержать полученную котлетную массу в течение 2 ч, а затем сформовать из нее котлеты и поджарить на решетке.

Подать готовые котлеты горячими. В качестве гарнира можно предложить жареный картофель.

Схторац (Армения)

500–550 г нежирной баранины, 2 небольших клубня картофеля, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 50 г сливочного или топленого масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 1 стакан бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 45–50 г томатной пасты, сливочное масло, 1 ч. ложка виноградного уксуса, зелень петрушки и базилика, черный молотый перец, соль по вкусу.



Баранину 2 раза пропустить через мясорубку вместе с очищенными и вымытыми картофелем и чесноком. Перемешать фарш и сформовать продолговатые котлетки. Обжарить в масле.

Приготовление соуса: муку развести бульоном, добавить мелко нарезанный и обжаренный на сливочном масле с томатной пастой лук. Всыпать мелко нарубленную зелень, влить уксус. Поперчить и посолить по вкусу. Соус размешать и прокипятить.

Папкени ширанский

500 г баранины, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки муки, 50 г топленого масла, 3 луковицы, 1 яйцо, корица на кончике ножа, черный молотый перец, зелень и соль по вкусу.

Для гарнира: 8–10 клубней картофеля.

Мясо очистить от пленок, обмыть, нарезать на куски по 30–40 г и пропустить 2 раза через мясорубку. Смешать с отваренным рисом.

Добавить измельченную зелень, обжаренный лук, яйцо, корицу, посолить и поперчить фарш по вкусу. Хорошо перемешать. Сформовать удлиненные котлетки. Обвалять в муке и обжарить.

Подать с жареным картофелем.

Котлеты рубленые из кролика

400 г мякоти кролика, 35–40 г свиного сала, 40 г шпика, 40 г сливочного масла, 90 г пшеничного хлеба,



125 мл молока, 50 г сухарей, 1–1 $^{1}/_{2}$ яйца (по желанию), черный молотый перец, соль.

Обработанную тушку кролика промыть, мясо отделить от костей. Для того чтобы в мясо не попали мелкие костные осколки, не следует перерубать кости перед отделением мякоти.

Нарезанные кусочками сырое нутряное свиное сало или шпик и мясо кролика пропустить через мясорубку, после этого прибавить размоченный в молоке или воде пшеничный (без корок) хлеб, соль, перец, хорошо перемешать и вновь пропустить через мясорубку (можно добавить сырое яйцо). Из массы сформовать котлеты и жарить их на сковороде или противне с жиром.

Готовые котлеты полить растопленным сливочным маслом и подать с любым гарниром, картофелем отварным, жареным или картофельным пюре.

Кроме того, к котлетам можно подать огурцы, помидоры, зеленый салат, заправленный растительным маслом и уксусом или сметаной.

Котлеты из домашней птицы и дичи



Котлета из филе курицы натуральная

250 г куриного филе, 100 г пшеничного хлеба, 60 г сливочного масла.

Подготовленное куриное филе с косточкой жарить на масле так, чтобы оно только слегка зарумянилось. При подаче котлету положить на блюдо или гренок

из белого хлеба, поджаренный на масле. Подавать котлеты можно со сложным гарниром, состоящим из трех-четырех видов овощей (морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа, картофель в молоке, картофель в форме орешков или жаренный соломкой). Гарнир можно расположить букетами или поместить в корзиночки из теста. Полить котлету маслом. Отдельно можно подать зеленый салат.

Так же можно приготовить котлеты из другой домашней птицы, а также из дичи.

Котлеты натуральные из кур или дичи с овощами

250 г филе от 1 кг курицы (2 порции), 120 г картофеля, по 100 г моркови и брюквы, 30 г сушеного зеленого горошка, 1 ч. ложка муки, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла (30 г – для жаренья, 20 г – для подачи), 1 ч. ложка сахара, 10 г укропа или 20 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Сушеный зеленый горошек перебрать, промыть, залить на 2–3 ч холодной водой и затем отварить в этой же воде. Курицу ощипать, опалить, выпотрошить и хорошо промыть холодной водой.

Для приготовления натуральных котлет у обработанной и промытой птицы осторожно удалить кожу с филейной части (грудки) тушки. Затем сделать разрезы в пашинках, положить тушку на спинку и аккуратно срезать сначала правое, а потом левое филе с крыльной косточкой. Каждое филе состоит из двух частей: большого филе (наружного) и малого (внутреннего).

В большом филе с внутренней стороны нужно сделать от центра к боку продольный разрез и вложить в него маленькое филе, все сгладить и обровнять.



Морковь и брюкву очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на масле, подлить к ним немного воды или бульона и поставить тушить. Картофель очистить, нарезать кубиками и отварить. В почти готовую морковь и брюкву добавить молоко и немного муки, смешанной с маслом, и все хорошо размешать. Туда же всыпать отваренные зеленый горошек и картофель, овощи прокипятить 5 мин и заправить по вкусу солью и сахаром.

В мелком сотейнике или на сковороде обжарить на масле до темно-золотистого цвета подготовленные котлеты и в духовке или на слабом огне плиты довести их до готовности.

Перед подачей к столу котлеты положить на горячие тарелки и полить растопленным сливочным маслом, рядом положить овощи, сбоку подлить сок со сковороды, посыпать все укропом или зеленью петрушки.

Котлеты из кур и дичи панированные с овощами

250 г филе от 1 кг курицы (2 порции), 120 г картофеля, по 100 г моркови и брюквы, 30 г сушеного зеленого горошка, 10 г муки, 1 стакан молока, 20 г топленого масла, 50 г сливочного масла, 10 г сахара, $^1/_2$ яйца, 100 г белого хлеба, 10 г укропа или 20 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Приготовляются в основном так же, как указано в рецепте «Котлеты натуральные из кур или дичи с овощами» (см. предыдущий рецепт). Снятое филе отбить, положить на него кусочки сливочного масла (по 10 г на порцию) и завернуть края. Котлеты смочить в яйце, перемешанном с водой или молоком, запанировать в просеянных через решето крошках черствого белого

хлеба и обжарить. Гарнир можно подать тот же, что и к натуральным котлетам.

Котлета из филе курицы в сухарях

250 г куриного филе, 1/2–1 яйцо, 60 г пшеничного хлеба, 60 г сливочного масла.

Подготовленное куриное филе с косточкой смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить на масле.

При подаче котлету положить тарелку и гарнировать так же, как котлету куриную натуральную (см. с. 27).

Котлеты пожарские

1 курица весом около 1 кг, 100 г черствого белого хлеба, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки белых сухарей, 4–5 ст. ложек сливочного масла, соль по вкусу.

Курицу опалить, выпотрошить и промыть. Отделить вместе с кожей мякоть от костей, пропустить через мясорубку, затем добавить замоченный в молоке белый хлеб, вторично пропустить через мясорубку, положить немного разогретого масла, посолить и тщательно вымешать. Полученный фарш разделать в виде небольших котлет и обвалять в сухарях.

Подготовленные котлеты обжарить на масле с обеих сторон на разогретой сковороде в течение 4–5 мин, пока не образуется слегка подрумяненная корочка. После этого сковороду с котлетами поставить на 5 мин в



духовку или накрыть крышкой и оставить на некоторое время на слабом огне. При подаче к столу готовые котлеты уложить на блюдо и полить растопленным маслом.

На гарнир можно подать различные овощи: сваренные и заправленные маслом зеленый горошек, фасоль, цветную капусту, а также жареный картофель.

Котлета из филе курицы, жаренная в тесте

250 г куриного филе, 50 г топленого масла, 150 г теста, 150 г соуса, 1 ч. ложка сока лимона, 1 ч. ложка оливкового масла, зелень, соль.

Куриное филе с косточкой мариновать в течение часа с добавлением сока лимона, оливкового масла, соли и рубленой зелени. Затем подготовленное филе слегка посолить, окунуть в жидкое тесто и обжарить на масле с обеих сторон, а затем дожарить в духовке.

При подаче филе положить на блюдо или бумажную салфетку, гарнировать можно картофелем, жаренным соломкой, и украсить веточкой зелени. Отдельно рекомендуется подать томатный соус в соуснике.

Котлеты из белого мяса курицы

Тщательно освободить от костей белое мясо курицы и нарезать кусочками. Отбить деревянной тяпкой и оформить котлеты. Посолить и посыпать черным перцем, затем обмакнуть в разведенное яйцо, смешанное с



мелко нарезанной зеленью петрушки, обвалять в белых сухарях, затем снова обмакнуть в яйцо и поджарить на умеренном огне.

Вынув котлеты на тарелку, сразу положить на каждую по кусочку сливочного масла. Подать теплыми с жареным картофелем, картофельным пюре или отварным горошком, заправленным маслом. Отдельно подать салат.

Рубленые котлеты из мяса цыпленка (Израиль)

1 цыпленок, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки масла, 12 стеблей лука-порея, 4 яйца, томатный соус, соль.

Подготовить тушку цыпленка и сварить в слегка подсоленной воде. Осторожно отделить белое мясо и порубить его. Поджарить мелко нарезанный лук с 2 ст. ложками масла и прибавить к рубленому мясу.

Сварить белую часть стеблей лука-порея, нарезав их небольшими ровными кусками, обсушить и положить в кастрюлю с мясом.

Прибавить взбитые яйца и хорошо перемешать смесь. Брать при помощи мокрой ложки и в форме котлет жарить в глубокой посуде с маслом.

Подать с томатным соусом и гарниром по вкусу.

Котлеты из кур жареные

500 г куриного мяса, 130 г пшеничного хлеба, 150 мл молока, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 70 г молотых белых сухарей, 85 г топленого масла.



Из котлетной массы разделать котлеты (по 2–3 шт. на порцию), запанировать в сухарях и жарить на топленом масле. При подаче котлеты полить растопленным сливочным маслом. Можно подать сложный гарнир (из моркови, зеленого горошка) или жареный картофель.

Котлеты из кур паровые

500 г куриного мяса, 130 г пшеничного хлеба, 175 мл сливок или молока, 100 г сливочного масла.

Из подготовленного фарша (мясо птицы и вымоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку) разделать котлеты (по 2 шт. на порцию) и, не панируя их, уложить в смазанный маслом сотейник, добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 12–15 мин.

При подаче положить котлеты на подогретое блюдо или тарелку. Гарнировать их принято рассыпчатым рисом. На котлеты можно положить прогретые с маслом шампиньоны, нарезанные ломтиками (20 г на 1 котлету).

Так же можно приготовить котлеты из другой домашней птицы или дичи.

БИТОЧКИ

Биточки, жаренные в духовке

500 г говядины, $2\,{}^{1}/_{2}$ стакана кислого молока или сметаны, 3 яйца, чеснок, соль.

Приготовить фарш, как для котлет, разделать из него шарики, придать им овальную форму, поджарить на жире, положить на противень и залить смесью из кислого молока или сметаны, яиц, 3–4 зубчиков чеснока и соли. Сверху полить 3–4 ст. ложками жира и запечь в горячей духовке.

Запеченные битки с луком-пореем

500 г мясного фарша, 7–8 стеблей лука-порея, ${}^{1}/_{2}$ стакана жира, 4 яйца, лимонная кислота.

Из фарша разделать битки и обжарить их.

Отдельно спассеровать мелко нарезанный лук-порей с жиром. Подготовленный лук-порей выложить на противень, а сверху поместить обжаренные битки. Влить ${}^{3}/_{4}$ стакана горячей воды и поставить битки в умеренно горячую духовку. Когда блюдо будет почти готово, залить его яйцами, взбитыми с небольшим количеством



лимонной кислоты, и вторично запечь в предварительно разогретой духовке.

Биточки по-восточному

500 г говядины, 100 г пшеничного хлеба, 150 мл молока, 75 г репчатого или зеленого лука, 3 яйца, 50 г грецких орехов (ядра), 50 г изюма, 25 г пшеничной муки, молотые сухари, 60 г топленого масла, зелень, черный молотый перец, соль.

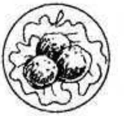
Приготовить котлетную массу из жирной говядины с добавлением сырого репчатого или зеленого лука, 2 яиц, перца, рубленых грецких орехов (ядро), изюма (без косточек) и измельченной зелени петрушки или кинзы. Массу перемешать и разделать на шарики по 1—2 шт. на порцию, запанировать их в пшеничной муке, смочить в сыром взбитом яйце и снова запанировать в молотых сухарях, после чего жарить на сковороде или противне с жиром.

Эти битки можно приготовить также натуральными, т. е. не панируя их в муке и сухарях.

Готовые битки можно подать с отварным или жареным картофелем, отварной фасолью в томате, стручками фасоли в масле, с пюре картофельным, из фасоли или с рассыпчатой рисовой, пшеничной кашей, украсить долькой лимона.

Битки по-болгарски

500 г котлётной массы, 4—5 крупных клубней картофеля (или 15—16 небольших клубней картофеля целиком), 2 луковицы, 1—2 моркови, 1 ломтик корня сельдерея,



1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1—1,5 ч. ложки томата-пюре, 1 лавровый лист, несколько горошин черного перца, при желании 2—3 сладких перца, соль.

Из котлетной массы разделать небольшие битки и поджарить их. Обжарить картофель, нарезанный крупными кубиками, или небольшие клубни картофеля целиком.

Лук, морковь и сельдерей мелко нарезать и спассеровать. Всыпать муку и тоже спассеровать. Прибавить красный перец и томат-пюре.

Посолить, влить немного горячей воды и поварить полученный соус 5—6 мин, после чего положить в него обжаренные битки, добавить небольшой лавровый лист и несколько горошин черного перца. При желании можно добавить и мелко нарезанный сладкий перец. Дотушить кушанье на слабом огне или выложить его на противень и поставить на 10—15 мин в духовку.

Биточки из говядины или баранины

700—750 г мякоти говядины или баранины, 175 г белого хлеба, 70 г репчатого лука, 1 $^{3}/_{4}$ кг картофеля, 50 г жира, 70—100 г белых сухарей, 500 мл воды или молока, 35 г сливочного масла.

Для соуса: 3 стакана бульона или воды, 140—150 г томата-пюре, 40 г репчатого лука, 85 г кореньев (моркови, сельдерея, петрушки), 25 г пшеничной муки, 50 г жира, 1 лавровый лист, 1—2 горошины душистого перца, черный молотый перец, соль.

Приготовить рубку из говядины, добавить в нее мелко нарубленный и обжаренный репчатый лук,



разделать на биточки и запанировать их в сухарях. Подготовленные биточки с обеих сторон хорошо обжарить на раскаленной сковороде с жиром, накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне плиты или в духовке (без крышки).

Приготовить соус: муку слегка спассеровать на жире, добавить мелко нарезанный лук, морковь, коренья сельдерея и петрушки, томат-пюре, развести горячим бульоном или водой, добавить 1 лавровый лист, душистый и черный перец, посолить. После этого проварить некоторое время, пока соус не загустеет.

Готовые биточки уложить на горячие тарелки и полить томатным соусом. На гарнир подать картофельное пюре, отварные макароны, лапшу, жареный картофель, гречневую кашу, тушеную капусту.

Поджаренные биточки можно потушить в соусе или запечь: нафаршировать измельченными вареными яйцами, уложить на припущенный рис, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Так же можно приготовить биточки из баранины.

Битки с жареными баклажанами и луком

500 г телятины, 3—4 баклажана, 250 г лука-сеянца, жир, помидоры, зелень петрушки, соль.

Из рубленой телятины приготовить обыкновенные битки. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить и обжарить. Лук-сеянец очистить и также обжарить в большом количестве жира.

Обжаренные баклажаны уложить на блюдо. Сверху на каждый ломтик баклажана положить по одному битку и по нескольку головок лука.

Украсить дольками красных помидоров и зеленью петрушки.

Битки из рубленой свинины натуральные с луком

600 г свинины, 50 мл воды, 50 г свиного сала, 50 г репчатого лука, черный молотый перец, соль.

Свинину пропустить через мясорубку, посолить, добавить холодную воду, перец и хорошо перемешать. Сформовать биточки.

Жарить на сале, рядом с битками положить нашинкованный сырой репчатый лук и, помешивая, жарить его вместе с изделиями до готовности последних.

При подаче битки положить на блюдо или тарелку, а на сковороду с луком налить 1–2 ст. ложки бульона для того, чтобы только растворить приставший ко дну сковороды сок, прокипятить и положить лук на битки, полив соком. Рядом с битками положить жареный или отварной картофель, фасоль отварную в томате или пюре из бобовых.

Битки из баранины печеные

500 г баранины, 1 ломтик белого хлеба, 2 средние луковицы, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 1/2 пучка зелени петрушки, 4–5 яиц, 1/2 стакана растительного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, 2–3 стручка острого перца, мука, соль.

В пропущенное через мясорубку мясо положить ломтик белого хлеба, предварительно замоченного



в воде и отжатого, натертый на мелкой терке лук, чайную ложку черного перца (можно и 1 ч. ложку тмина), $^1/_2$ пучка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 яйцо, соль по вкусу и $^1/_4$ стакана воды (чтобы битки были мягкими и сочными).

Фарш тщательно вымешать, разделать из него небольшие битки, обвалять их в муке, положить на разогретую сковороду с маслом, поставить в духовку и обжарить.

Мелко нарезать очищенные от семян стручки острого перца, прибавить чайную ложку красного перца и соль по вкусу, все перемешать, влить стакан горячей воды, залить полученным соусом битки и запечь их.

Готовые битки залить 3–4 яйцами, хорошо взбитыми с пучком очень мелко нарезанной зелени петрушки, и вторично запечь в горячей духовке.

Биточки из кролика и свинины

По 200 г кролика и свинины, 90 г пшеничного хлеба, 125 мл молока, 1 яйцо (по желанию), 75 г хлеба для панировки, 35 г свиного сала, 40 г сливочного масла, соль.

Отделенное от костей мясо кролика и жирную мякоть свинины вместе пропустить через мясорубку, посолить, добавить размоченный в молоке белый пшеничный хлеб, сырое яйцо, хорошо перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Полученную котлетную массу разделать на шарики по 2 шт. на порцию, запанировать в крошках пшеничного хлеба и сформовать биточки. Жарить биточки на сковороде или противне с жиром так же, как котлеты рубленые из говядины.

При подаче биточки из кролика и свинины полить сливочным маслом.



Можно приготовить и подать сметанный соус. (Для этого 1 ст. ложку муки слегка поджарить на 1 ст. ложке сливочного масла, развести 1 стаканом мясного бульона, положить $^1/_2$ стакана сметаны и варить на слабом огне. Затем добавить еще кусочек масла и перемешать. По вкусу можно добавить специи, лук, томат и т. п.)

На гарнир можно подать отварной или жареный картофель, картофельное пюре, макароны в масле, рассыпчатую рисовую или пшеничную кашу, фасоль в масле или томате или сложную овощную смесь, состоящую из двух-трех продуктов.

Биточки мясные паровые с морковно-картофельным пюре

1 порция: 100 г мяса (мякоти), 20 г белого хлеба, $^1/_2$ стакана молока.

Для пюре: 2 клубня картофеля, 2 моркови, 15 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока.

Мясо зачистить от сухожилий, нарезать небольшими кусками и пропустить 2 раза через мясорубку. Мясной фарш смешать с замоченным в молоке и отжатым белым хлебом, присолить и вновь пропустить 2 раза через мясорубку. Из котлетной массы сформовать биточки и сварить в паровой кастрюле.

Для приготовления морковно-картофельного пюре картофель промыть, очистить, отварить в паровой кастрюле до готовности и в горячем виде протереть через дуршлаг. Морковь промыть, нашинковать и потушить в небольшом количестве молока до готовности, затем протереть через дуршлаг или пропустить через мясорубку, смешать с оставшимся молоком и с картофельным пюре, до-



бавить масло, соль и потушить. При подаче к столу заправить сливочным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью салата.

Биточки мясные паровые с творогом, запеченные в сметане

1 порция: 120 г мяса, 50 г творога, 1/2 ч. ложки сливочного масла.

Для соуса: 50 г сметаны, 1/2 ч. ложки пшеничной муки.

Мясо нарезать на куски, пропустить 2 раза через мясорубку. К фаршу присоединить протертый творог, хорошо вымешать, сформовать биточки и отварить в паровой кастрюле.

Приготовить соус: общее количество сметаны на соус разделить на 2 части, одну часть охладить, смешать с подсушенной мукой, присоединить к остальному количеству сметаны и нагреть, довести до кипения.

Готовые биточки выложить в смазанную маслом форму, залить соусом из сметаны и запечь в духовке.

На гарнир можно подать отварные макароны.

ТЕФТЕЛИ

Тефтели из говядины

300 г говядины, 60 г белого хлеба, 60 мл молока, 100 г репчатого или зеленого лука, 1 $^{1}/_{2}$ ст. ложки пшеничной муки, 30 г животного жира, зелень, черный молотый перец, соль.

Мелко нарезанный лук спассеровать и смешать с котлетной массой, приготовленной следующим образом: говядину пропустить через мясорубку, как и хлеб, предварительно вымоченный в молоке. Все тщательно перемешать.

Разделать массу в виде шариков по 3–4 шт. на порцию. Запанировать тефтели перед жаркой в муке и обжарить на противне с жиром. Обжаренные тефтели уложить в сотейник или противень в один ряд, залить соусом по вкусу. Тушить в закрытой посуде в духовке до готовности (около 15 мин).

Подать тефтели вместе с соусом, в котором они тушились, посыпать зеленью.

Тефтели в томате

500 г мяса (мякоти), 100 г зеленого лука или 1 луковица, $^{1}/_{2}$ стакана томата-пюре, 100 г белого хлеба, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, 2 лавровых листа, 6 горошин

черного перца, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка острого томатного соуса, зелень петрушки, соль.

Приготовить мясной фарш, добавить в него мелко нарезанный зеленый лук или измельченную луковицу и все это хорошо перемешать. Затем разделать из фарша шарики весом по 20–30 г каждый, обвалять их в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде. Обжаренные тефтели сложить в кастрюлю, добавить томат-пюре, бульон, лавровый лист, перец, растертый с солью чеснок, накрыть кастрюлю крышкой и тушить тефтели на слабом огне 10–20 мин, потом заправить солью, ложечкой острого томатного соуса и при подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир подать отварной рис, гречневую кашу, жареный картофель или картофельное пюре.

Тефтели с рисом («ершики»)

500 г рубленой говядины, $^{1}/_{4}$ стакана риса, 1 белок, черный перец, 3–4 луковицы, жир, 1 ч. ложка красного молотого перца, 3–4 красных помидора, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 яйца, $^{1}/_{2}$ стакана кислого молока, уксус, зелень петрушки, соль.

Рубленую говядину соединить с рисом, предварительно отваренным до полуготовности в подсоленной воде, добавить 1 ч. ложку жира, белок, соль и черный перец по вкусу. Смесь хорошо вымешать и оформить из нее шарики (по 4–5 шариков на порцию). Подготовленные шарики выдержать, пока не будет приготовлен соус.

Нарезанный ломтиками лук обжарить в $^{1}/_{2}$ стакана жира. Прибавить перец, измельченные на терке крас-



ные помидоры (или 1 ч. ложку томата-пюре) и муку, разведенную небольшим количеством уксуса. Влить такое количество воды, чтобы получить соус средней густоты. Как только соус закипит, положить в него подготовленные шарики и варить на слабом огне. Готовые тефтели заправить яйцами и кислым молоком, взбитым с нарезанной зеленью петрушки.

Тефтели по-тунисски

250 г мякоти говядины, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука, 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 100 г муки, растительное масло для фритюра, соль.

Нарезать мясо кусочками, посолить, поперчить, положить в кастрюлю, добавив лук и стакан воды, и тушить до выпаривания жидкости. Затем пропустить все через мясорубку, добавить петрушку и сливочное масло и вновь поставить на слабый огонь на 2–3 мин. Добавить в этот фарш панировочные сухари, яйцо, хорошо перемешать и сформовать шарики величиной с яйцо. Слегка приплюснуть их, обвалять в муке и жарить в умеренно нагретом масле. Подать к столу с томатным соусом или без него.

Тефтели на шампуре (Марокко)

1 кг рубленой говядины, по 1 пучку зелени петрушки и кинзы, 4–5 листиков свежей мяты (по желанию), 2 луковицы, по 1 кофейной ложке молотой корицы,



тмина и красного острого молотого перца, 4 ст. ложки растительного масла, 2 лимона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Вымыть петрушку, кинзу и мяту, дать стечь воде, мелко нарезать. Очистить и мелко нарезать лук. Смешать рубленое мясо, зелень, лук, корицу, тмин, красный и черный молотый перец, соль. Добавить растительное масло и тщательно перемешать. Дать постоять 30 мин. Сформовать из фарша шарики величиной с куриное яйцо и насадить их на шампур. Жарить быстро над древесным углем, на давая мясу подсохнуть. Подать тефтели горячими, с лимоном.

Тефтели из говядины по-гречески

700 г мякоти мяса, 140 г белого хлеба, 100 г репчатого лука, по 70 г моркови, брюквы, корня петрушки или сельдерея, 2 кг картофеля, 100 г томата-пюре, 50 г пшеничной муки, 70 г жира, 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, 1 ч. ложка сахара, 35 г укропа или 70 г зелени петрушки, молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить фарш, разделать его на тефтели в виде шариков. В кипящей воде отварить очищенный картофель.

Тефтели запанировать в муке, обжарить на раскаленной сковороде с жиром и сложить в глубокий сотейник. На освободившейся сковороде обжарить очищенные и нарезанные соломкой репчатый лук, морковь, брюкву, петрушку или сельдерей, добавить к ним томат-пюре, лавровый лист и душистый перец горошком, снова все прожарить, влить немного воды и кипятить почти до готовности кореньев. Полученный соус заправить солью и залить им тефтели. Накрыв сотейник крышкой,



тушить их 10–12 мин. Готовые тефтели положить на тарелки, полить соусом, заправленным по вкусу солью и сахаром, рядом положить картофель, посыпать все укропом или зеленью петрушки и подать к столу.

Так же приготовляются тефтели из баранины.

Тефтели мясные паровые с вермишелью

4 порции: 400 г мяса, 40 г белого хлеба, 1 яйцо, 2 стакана вермишели, 20 г сливочного масла, зелень укропа по вкусу, $^1/_2$ ч. ложки соли.

Мясо нежирной говядины очистить от пленок, мелко нарезать, добавить размоченные в воде пшеничные сухари, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйцо, взбить. Полученную однородную массу разделить на 4 равные части, уложить на паровую решетку, опустить в кастрюлю, подлить воды не выше решетки, накрыть крышкой и варить на пару до полной готовности.

Готовые тефтели положить на тарелку, рядом – отварную вермишель, полить их растопленным маслом и посыпать рубленой зеленью.

КРОКЕТЫ И ФРИКАДЕЛЬКИ

Крокеты

500 г говядины, 5 яиц, 75 г топленого масла, 100 г белых сухарей, 1 лимон, зелень, черный молотый перец, соль.

Сырую говядину пропустить два раза через мясорубку, посолить, добавить яичные желтки, перец и измельченную зелень петрушки и все вместе хорошо перемешать. Массу разделать на шарики величиной с грецкий орех, смочить их во взбитых с солью яичных белках и дважды запанировать в толченых пшеничных сухарях. Обжарить на масле, а затем довести до готовности в духовке.

Подать можно с жареным картофелем или фасолью в томате. Отдельно можно подать к крокетам дольку лимона.

Крокеты по-французски

300 г рубленой телятины, 1 ломтик черствого белого хлеба (мякиш), $^1/_2$ стакана молока, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г копченого шпика, черный перец по вкусу, 1–2 ст. ложки зелени петрушки, 1 яйцо, мука, жир, соль.



Ломтик черствого белого хлеба (мякиш) замочить в $^1/_2$ стакана холодного молока.

Спассеровать измельченную на терке луковицу с 1 ст. ложкой сливочного масла. Мелко нарезать копченый шпик.

В глубокую посуду положить рубленую телятину и прибавить вымоченный в молоке и слегка отжатый белый хлеб, пассерованный в масле лук, шпик, соль и черный молотый перец (по вкусу), очень мелко нарезанную зелень петрушки и яйцо.

Смесь тщательно перемешать и разделать из нее небольшие шарики. Подготовленные шарики обвалять в муке, положить на разогретую сковороду с большим количеством жира и обжарить.

На гарнир подать картофельное пюре и салат из свежих овощей (огурцов, помидоров, сладкого перца и пр.).

Фрикадельки из говядины, зажаренные на сковороде

1 кг вареного мяса, 3 клубня картофеля, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г изюма, 3 яйца, 200 г масла, сухарей – сколько потребуется, зелень петрушки, черный перец горошком и соль по вкусу.

Вареную говядину, картофель, грецкие орехи, изюм и петрушку 2 раза пропустить через мясорубку, добавить соль, толченый черный перец, взбитое яйцо и все тщательно перемешать. Полученную массу разделать на небольшие шарики (фрикадельки), обвалять их в толченых сухарях, сплющить ножом и обжарить с обеих сторон в масле на раскаленной сковороде.

Сковороду разогреть, положить на нее масло, насыпать предварительно очищенный и вымытый изюм

и продержать на огне до тех пор, пока он не разбухнет. Подавать, полив маслом с изюмом.

Фрикадельки из мяса и картофеля (Тунис)

400 г рубленой говядины, 4 клубня картофеля, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 2 луковицы, 1 кофейная ложка аджики (по желанию), 2 ст. ложки твердого тертого сыра, 1 ст. ложка муки, 1 стакан растительного (лучше оливкового) масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Для соуса: 4 помидора, 2 ст. ложки растительного (лучше оливкового) масла, 2 ст. ложки томатной пасты, черный молотый перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде с соком 1 лимона, растолочь в пюре. Мелко нарезать лук и зелень петрушки. Смешать рубленое мясо, картофельное пюре, зелень петрушки и лук, аджику, тертый сыр, посолить. Сформовать шарики величиной с грецкий орех. Окунуть их во взбитые яйца, обвалять в муке и обжарить в разогретом масле. Обсушить на салфетке.

Очищенные от кожицы и семян помидоры положить в разогретое масло вместе с томатной пастой, влить 1 стакан воды, посолить, поперчить. Тушить при слабом кипении 15 мин. Блюдо подать горячим, соус – отдельно. Это блюдо можно приготовить и с цветной капустой.

Фрикадельки из телятины с рисом

500 г телятины, $^{1}/_{2}$ стакана риса, 7–9 луковиц, $^{1}/_{2}$ пучка петрушки, 1 ч. ложка черного молотого



перца, $^1/_2$ стакана жира, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 лавровый лист, несколько листиков мяты, соль.

В пропущенную через мясорубку телятину добавить отваренный до полуготовности рис, 1–2 головки мелко нарезанного лука, $^1/_2$ пучка мелко нарезанной зелени петрушки, $^1/_2$ ч. ложки черного перца и соль по вкусу. Котлетную массу тщательно вымешать и разделать из нее фрикадельки (круглые шарики).

Нарезать ломтиками 6–7 головок лука и спассеровать до мягкости с $^1/_2$ стакана жира (лук должен стать прозрачным). Прибавить столовую ложку муки и тоже спассеровать.

Всыпать 1 ч. ложку красного перца и все размешать. Томат-пюре развести горячей водой или бульоном до густоты сметаны и влить в лук.

Как только соус закипит, положить в него фрикадельки, лавровый лист, еще $^1/_2$ ч. ложки черного молотого перца и несколько листиков мяты.

Тушить фрикадельки на слабом огне. Когда они будут готовы, подать, предварительно посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Фрикадельки из баранины с рисом (Марокко)

500 г рубленой баранины, $^1/_2$ стакана недоваренного риса, 100 г бараньего или говяжьего жира, 1 кофейная ложка тмина, 1 щепотка красного острого молотого перца, по 1 пучку зелени петрушки и кинзы, 2 луковицы, 1 щепотка шафрана, $^1/_2$ кофейной ложки черного молотого перца, 100 г сливочного масла, соль.



Для соуса: 1 горсть мелко нарезанной зелени петрушки, 1 неполный стакан лимонного сока или уксуса, соль.

Мелко нарезать зелень петрушки и кинзы, смешать с измельченным жиром, рубленым мясом, добавить 1 натертую на мелкой терке луковицу, тмин, красный молотый перец, посолить и все пропустить через мясорубку. Перемешать фарш и отставить на 1 ч.

Смешать рис с фаршем. Постоянно смачивая руки водой, скатать шарики величиной с грецкий орех. Сложить шарики в кастрюлю, залить 2 стаканами горячей воды, добавить еще одну тертую луковицу, шафран, черный перец, сливочное масло.

Посолить и тушить на среднем огне под крышкой, время от времени помешивая. Проверить готовность одного шарика. Если рис готов, приготовить соус: положить в кастрюлю зелень петрушки и влить лимонный сок.

Потушить несколько минут и снять с огня, пока соус не загустел. Если понадобится, добавить немного кипятка и соль.

Фрикадельки из баранины с помидорами (Марокко)

600 г баранины, 175 г бараньего жира, 1 небольшая луковица, по 3 веточки кинзы, мяты и майорана, 1 кофейная ложка тмина.

Для соуса: 800 г помидоров, 100 г лука, 2 зубчика чеснока, 100 г растительного (желательно оливкового) масла, 1 стручок острого перца, петрушка, соль.

Баранину порубить с жиром, перемешать с мелко нарезанными кинзой, мятой и майораном, добавить



молотый тмин, красный молотый перец и соль. Сформовать из этой массы маленькие шарики. Вскипятить 2 л воды и на слабом огне отварить шарики (15 мин), следя за тем, чтобы они не разварились слишком сильно. Откинуть на дуршлаг, обсушить, остудить.

Помидоры нарезать кусочками, удалить семена. Разогреть в кастрюле растительное масло, положить в него помидоры, нарезанный кружочками лук, мелко нарезанные чеснок и петрушку, стручковый перец. Посолить. Добавить 0,5 л воды, медленно довести до кипения, затем тушить около 1 ч.

Положить фрикадельки в приготовленный соус, дать им разогреться и подавать, когда соус загустеет.

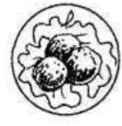
Фрикадельки из баранины, жаренные на сковороде

1 кг баранины, 6 луковиц, 300 г сушеного кизила, 4 яйца, сливочное или топленое масло, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины промыть в холодной воде, обсушить и нарезать небольшими кусочками и, добавив репчатого лука (2 головки), зелень кинзы и предварительно замоченный кизил (100 г), пропустить дважды через мясорубку посолить, поперчить, соединить со взбитыми яйцами и тщательно вымешать.

Полученную массу разделить на небольшие шарики (фрикадельки), слегка сплющить их ножом и хорошо прожарить с обеих сторон на разогретой со сливочным маслом сковороде.

На горячую сковороду с маслом положить сушеный кизил и, когда он разбухнет, прибавить к нему наруб-



ленный репчатый лук (4 головки) и потушить. Жареные фрикадельки выложить на блюдо с гарниром из кизила, тушенного в луке.

Фрикадельки по-ливийски

600 г мякоти баранины, 250 г панировочных сухарей, 2 яйца, 100 г растительного масла, 100 г лука, 15 г чеснока, зелень петрушки, мята, черный молотый перец, соль.

Приготовить фарш из баранины, добавить в него яйца, панировочные сухари, мелко нарезанные лук и чеснок, зелень петрушки, мяту. Посолить, поперчить, все хорошо перемешать до получения однородной массы. Сформовать небольшие шарики диаметром 3 см, слегка сплюснуть их. Нагреть в сковороде растительное масло и жарить в нем фрикадельки по 5 мин с каждой стороны. Подать горячими, можно предложить томатный соус.

Отварные фрикадельки с зеленью петрушки

500 г телятины, $^1/_2$ стакана риса, 3 яйца, 3 пучка зелени петрушки, 2 луковицы, 1–2 моркови, 1 ломтик корня сельдерея, 1 корень пастернака, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан кислого молока, бульон, жир, черный и красный молотый перец, соль.

В пропущенную через мясорубку телятину прибавить отваренный до полуготовности рис, 1 яйцо, 2 пучка очень мелко нарезанной зелени петрушки, натертый



на терке лук, соль и черный перец. Котлетную массу хорошо вымешать и выдержать 30 мин, после чего из нее разделать шарики величиной с грецкий орех.

В кипящую воду положить, мелко нарезав, морковь, корни сельдерея и пастернака. Добавить соль и черный перец. В кипящий овощной отвар положить фрикадельки, а через 10–15 мин прибавить 1 пучок мелко нарезанной зелени петрушки.

Спассеровать муку с 4–5 ст. ложками жира. Развести белую пассеровку бульоном и влить в кастрюлю, в которой варятся фрикадельки. Доварить их при слабом кипении. Сняв с огня, заправить 2 яйцами, взбитыми с кислым молоком. Спассеровать красный перец со сливочным маслом и этой пассеровкой полить каждую порцию (по 1 ч. ложке на порцию).

КЕБАБЫ

Шиш-кебаб (Турция)

700 г мясного фарша, 1 яйцо, по $^1/_2$ ч. ложки черного перца, тмина, петрушки, молотая корица, жир (масло), соль.

Все хорошо смешать вместе и сделать шарики. Обжарить до готовности в жире или масле. Подать можно со свежими огурцами.

Тава-кебаб (Азербайджан)

750 г баранины, 120 г топленого масла, 40 мл винного уксуса, 4 луковицы, 100 г зелени, 8 яиц, 20 г сахара, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мякоть баранины вместе с 1 луковицей пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец и тщательно перемешать.

Из приготовленной массы сформовать круглые биточки из расчета 3–4 шт. на порцию. Биточки жарить на разогретой сковороде в масле.

Отдельно жарить мелко нашинкованный лук, добавить в него уксус и сахар. Затем биточки залить



взбитыми яйцами, смешанными с мелко нарубленной зеленью, добавить подготовленный соус из лука и запечь. При подаче сверху посыпать зеленью.

Тава-кебаб можно приготовить и с картофелем (100 г на порцию). Для этого очищенный картофель нарезать дольками и жарить в масле. Затем уложить его вместе с биточками, залить взбитыми яйцами с зеленью, добавить соус и запечь в духовке.

«Пальчики» из мяса (Турция)

240 г баранины, 30 г белого хлеба, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, корица, жир (масло), соль.

Пропустить мясо через мясорубку, смешать с вымоченным в воде и отжатым белым хлебом, толченым чесноком, яйцом, солью, корицей и сформовать валики толщиной с палец. Обжарить их в растительном масле или бараньем жире.

Люля-кебаб, жаренный на сковороде (Азербайджан)

500 г баранины (мякоти), 150 г почечного жира, 1 луковица, $^1/_4$ городской булки, 2 ст. ложки топленого масла, соль.

Мясо и почечный жир мелко нарезать, перемешать, посыпать перцем, пересыпать мелко нарезанным луком, посолить и оставить на 2—3 ч. Затем пропустить через мясорубку, добавив намоченный в воде и хорошо



отжатый хлеб, подлить в фарш 1 стакан воды, перемешать и хорошо отбить массу о доску, смоченную водой. Сформовать из массы небольшие «сосиски» и обжарить со всех сторон без панировки в раскаленном масле, после чего сейчас же подавать без какого-либо гарнира и соуса.

Отдельно подать зеленый лук и ломтики лимона.

Люля-кебаб по-татски

500 г мяса (баранины или говядины), 40 г курдючного сала, 2–3 луковицы, 100 г зеленого лука, зелень кинзы, петрушки, черный молотый перец, уксус и соль по вкусу.

Мясо, курдючное сало и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить перец, соль, зелень кинзы и хорошо взбить фарш. Поставить его на 2 ч в холодное место.

Сформовать люля-кебаб в виде колбасок, нанизать их на шампуры и жарить над раскаленными углями. Отдельно подать зеленый лук, мелко нарезать зелень и полить уксусом. Зеленью покрыть люля-кебаб. Можно нанизать люля-кебаб на небольшие палочки и жарить на сковороде.

Кебапчета

750 г рубленой баранины, 1 луковица, 1 ч. ложка тмина, соль.

Кебапчета особенно вкусны из молодой баранины или из смеси молодой баранины и телятины

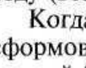


(равные части). Для их приготовления обычно употребляют мясо реберной, лопаточной и шейной частей.

К молотому мясу добавить мелко нарубленный репчатый лук, молотый или истолченный тмин и соль. Полученную котлетную массу хорошо вымесить, прибавляя понемногу воду (всего не более $^1/_4$ стакана).

Когда эта масса приобретет нужную консистенцию, сформовать из нее кебапчета (колбаски диаметром 2 см и длиной 7–8 см) и уложить их на заранее смазанную подсолнечным маслом горячую решетку. Во время жаренья кебапчета необходимо переворачивать (не прокалывая), чтобы они не пережарились и не пересохли. Подать кебапчета горячими.

На гарнир можно предложить мелко нарезанный репчатый лук, смешанный с мелко нарезанной зеленью петрушки; стручки острого перца, помидоры, фасоль, пюре из сладкого перца с добавлением помидоров.



Кебапчета жареные (Болгария)

300 г свинины, 300 г телятины, 3 ст. ложки сухарей, 2 яйца, черный молотый перец, зелень петрушки, 1 стакан кислого молока, соль.

Пропустить через мясорубку свинину и телятину. К рубленому мясу добавить сухари (немного оставив), яйца, соль, черный перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Хорошо вымесить полученную смесь и выдержать ее в течение $^1/_2$–1 ч.

Из готовой котлетной массы сформовать кебапчета в виде колбасок длиной 6 см, обвалять их в сухарях и поджарить. Оставшийся после приготовления ке-



бапчета жир смешать со стаканом кислого молока, взбитого с солью. Перед самой подачей полить кебапчета этим соусом.

Кебапчичи

800 г баранины, 400 г говядины, 320 г варено-копченой грудинки, 2 крупные луковицы, 50 г жира для смазывания решетки, красный молотый перец, соль.

Подготовленную баранину, говядину, грудинку и пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Массу заправить солью, красным молотым перцем, тщательно перемешать и сформовать колбаски длиной 5 см и толщиной 2 см.

Кебапчичи обжаривать на смазанной жиром решетке, над раскаленными углями. Во время обжаривания их необходимо все время переворачивать. Готовые колбаски должны быть снаружи коричневыми, а внутри – сочными и красноватыми.

Подавать можно с нарезанным кольцами репчатым луком с солью и перцем.

ЗРАЗЫ

Зразы с луком

600 г говядины, 125 г пшеничного хлеба, 175 мл молока, 300 г репчатого лука, 50 г животного жира, 30 г сливочного масла для фарша, 2 яйца, 100 г белых сухарей, зелень, черный молотый перец, соль.

Приготовить котлетную массу из говядины и размоченного в молоке хлеба, посолить, поперчить, разделать в форме кружков толщиной 10 мм, на середину положить начинку из мелко нарезанного и поджаренного на сливочном масле лука, смешанного с рублеными яйцами, соединить края, запанировать в молотых сухарях и придать им овально-приплюснутую форму. Жарить зразы на животном жире – так же, как рубленые натуральные котлеты и биточки.

При подаче зразы полить соусом или растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью.

Зразы с яйцом (Узбекистан)

200 г баранины или говядины, 40 г черствого белого хлеба, 25 г репчатого лука, 3 яйца, 15 г сухарей, 40 г



топленого масла, 450 г картофеля, 100 г помидоров, черный молотый перец, соль.

Мясо, размоченный в воде белый хлеб, лук дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, воду и перемешать. Разделать фарш в виде лепешек, завернуть в каждую сваренное вкрутую яйцо, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. На гарнир подать жареный картофель и крупно нарезанные помидоры.

Зразы, фаршированные кукурузой (чеченская кухня)

400 г баранины или говядины, 60 г пшеничного хлеба, $^1/_2$ стакана молока, 400 г консервированной кукурузы или 700 г кукурузы в початках, 3 луковицы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 40 г маргарина, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей и размоченным в молоке хлебом. Поперчить, посолить, разделать фарш на шарики и раскатать их в виде лепешек. На середину каждой положить заранее приготовленный фарш из молотых зерен кукурузы (если была взята кукуруза в початках, то ее предварительно надо отварить) и обжаренного в масле лука (1–2 луковицы). Края лепешек соединить, придав им овальную форму, и обжарить.

Зразы из кур, жаренные в тесте, по-татарски

650 г сырого куриного мяса, 60 г черствого белого хлеба, 70 мл молока, 1 ч. ложка нутряного куриного жира, фритюр для жаренья, черный молотый перец, соль.



Для фарша: 1 яйцо, 4–5 ст. ложек муки, 30 г зеленого лука, 40 г маргарина, соль.

Для теста: 80 г пшеничной муки, 4–5 ст. ложек молока, 2 яйца, 40 г жира, растительное масло, соль.

Сырую мякоть кур с кожей пропустить через мясорубку вместе с нутряным жиром, соединить с замоченным в молоке хлебом, добавить соль и перец, хорошо перемешать. Можно еще раз пропустить через мясорубку.

Приготовить фарш: рубленое вареное яйцо соединить с измельченным зеленым луком, добавить соль, маргарин и прогреть. Из куриной массы сформовать лепешки толщиной 1 см, на середину каждой уложить фарш, края соединить и придать изделиям овальную форму.

Для приготовления теста в теплое молоко всыпать просеянную муку, хорошо размешать, добавить растительное масло, желтки яиц, соль и оставить на 10–15 мин. Перед жареньем ввести в тесто взбитые белки и перемешать.

Обмакнуть зразы в тесто, поджарить во фритюре до появления золотистой корочки и довести до готовности в духовке. Зразы подать с жареным картофелем и овощами.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3

РУБЛЕНЫЕ БИФШТЕКСЫ 7
РУБЛЕНЫЕ ШНИЦЕЛИ 10
КОТЛЕТЫ 15
Мясные котлеты 15
Котлеты из домашней птицы и дичи 27
БИТОЧКИ 34
ТЕФТЕЛИ 42
КРОКЕТЫ И ФРИКАДЕЛЬКИ 47
КЕБАБЫ 55
ЗРАЗЫ 60

КОТЛЕТЫ И БИТОЧКИ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *Е. А. Адаменко*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в ООО «Дип покет»* ***E-mail:*** **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders.* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.*
E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 13.11.2007
Формат 70x100 $^{1}/_{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 7543

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org